Guide d'Utilisation et Manuel d'Installation



Fourneaux
Autonome Combustible Mixte FR   Pièce No 083287003 Date 17/12/2014

TABLE DES MATIÈRES & INTRODUCTION

TABLE DES MATIÈRES

- SÉCURITÉ
- UTILISATION DU PRODUIT
- NETTOYAGE
- INSTRUCTIONS D'INSTALLATION
- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
- ASSISTANCE CLIENTÈLE

INTRODUCTION

Merci de nous avoir acheté cet appareil fabriqué en Angleterre.

Ce guide a pour objet de vous aider au niveau de chaque étape liée à l'acquisition de votre nouvelle cuisinière, de l'installation à l'utilisation. Lisez-le attentivement avant de commencer à utiliser votre produit, car nous nous sommes attachés à répondre à autant de questions que possible, et à vous fournir toute l'assistance que nous pouvons envisager.

Cependant, si un aspect vous paraissait manquant, ou non traité, contactez le numéro indiqué au verso de ce livret.

Pour les clients résidant en dehors du Royaume-Uni et de l'Irlande du Nord, adressez-vous à votre distributeur local.

Lorsque vous appellerez ce numéro, vous entendrez un message enregistré vous proposant un grand nombre d'options. Cela signifiera que votre appel a été accepté et qu'il a été placé en file d'attente. Les réponses aux appels respectent strictement l'ordre de ces derniers, au fur et à mesure que nos représentants assistance deviennent disponibles.

Vous pouvez également consulter notre site web pour obtenir des informations générales, des pièces détachées et des renseignements sur nos services. L'adresse est indiquée au dos de ce livret.

GARANTIE

Votre nouvel appareil est livré avec une garantie de 12 mois qui vous protège contre les pannes électriques et mécaniques.
Pour enregistrer votre appareil, appelez le **0844 481 0182**, remplissez le formulaire d'enregistrement fourni ou enregistrez-le en ligne à l'adresse web indiquée au dos de ce livret.

Pour obtenir les conditions générales complètes de la garantie du fabricant, reportez-vous au site web indiqué au dos de ce livret.

Vous pouvez, en outre, décider de prolonger cette garantie. Un dépliant décrivant la manière de procéder est joint à votre appareil.

Notre politique a pour objectif le développement et l'amélioration continus et, par conséquent, nous ne pouvons pas garantir la stricte exactitude de toutes nos illustrations et spécifications - des modifications peuvent avoir été apportées postérieurement à la publication.

Directives européennes
En tant que producteur et fournisseur d'appareils de cuisson, nous sommes déterminés à protéger l'environnement et nous sommes en conformité avec la directive DEEE. Tous nos produits électriques sont étiquetés en conséquence avec le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix. Elle indique que ces produits doivent être amenés à un des points de collecte reconnus, tels que des sites des autorités locales/centres de recyclage locaux, à des fins d'élimination en fin de vie. Cet appareil est conforme aux directives européennes communautaires (CE) en matière d'appareils à usage domestique et d'appareils électriques et à gaz similaires, le cas échéant. Cet appareil est conforme à la directive européenne 2009/125/CE en matière d'exigences d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.

AVERTISSEMENT EN CAS D'ECHAPPEMENT DE GAZ

Si vous sentez du gaz :

Ne pas essayer de mettre un quelconque appareil sous tension.

Ne pas toucher les boutons électriques.

Appeler la Ligne des Urgences à TRANSCO au : 0800 111999

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

Assurez-vous que vous avez enlevé tous les emballages et protections. Certains des éléments à l'intérieur de l'appareil peuvent faire l'objet d'un emballage complémentaire.

Il est recommandé de mettre en marche le four et/ou le gril pendant quelques instants. Cela permettra de brûler et d'éliminer tout résidu subsistant suite à la fabrication. Une odeur pourra se dégager au cours de cette opération - mais il n'y a aucun soucis à se faire et le processus est sans danger.

Il est recommandé de laver les grilles de support, le plateau de cuisson, le grilloir et le support du grilloir avec de l'eau savonneuse chaude. Cela fera disparaître le film d'huile de protection.

Attention : Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, chauffage des pièces habitables par exemple.

GÉNÉRALITÉS

AVERTISSEMENT ! Cet appareil et ses accessoires accessibles peuvent atteindre des températures élevées en cours d'utilisation. Il faut être prudent et éviter de toucher tout élément chauffant. Les enfants de moins de 8 ans devront être tenus éloignés de l'appareil à moins qu'ils ne soient placés sous surveillance constante. Cet appareil peut être utilisé par des enfants agés de 8 ans et plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant de connaissances ou d'expérience si ceux/celles-ci ont reçu des instructions ou ont été supervisé(e)s de manière à utiliser l'appareil en toute sécurité et à en appréhender les dangers. Les enfants ne devront pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne devront pas se charger du nettoyage ou de la maintenance en l'absence de supervision.

AVERTISSEMENT ! En l'absence de surveillance, le fait de cuire sur la plaque en utilisant de l'huile ou de la graisse peut s'avérer dangereux

et peut entraîner un début d'incendie.

NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau mais, arrêter l'appareil puis couvrir les flammes avec un couvercle ou une couverture humide.

AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie : Ne pas stocker de produits sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT ! L'entretien ne pourra être effectué que par du personnel autorisé.

AVERTISSEMENT ! L'appareil ne devrait jamais être débranché de l'alimentation principale en cours d'utilisation, car cela affecterait gravement la sécurité et la performance, eu égard, en particulier, à l'élévation des températures de surface et aux éléments alimentés au gaz qui ne fonctionneront pas correctement.
Le ventilateur de refroidissement (si installé) est conçu pour continuer à fonctionner après avoir placé le bouton de commande sur arrêt.

AVERTISSEMENT ! Ne pas vaporiser d'aérosols dans les environs de l'appareil lorsque ce dernier est utilisé.

AVERTISSEMENT ! Ne pas emmagasiner ou utiliser de liquides inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT ! Ne pas apporter de modifications à l'appareil.

AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser de nettoyants fortement abrasifs ni

de grattoirs métalliques aiguisés pour nettoyer la porte vitrée du four car ils pourraient rayer la surface, ce qui pourrait conduire à l'éclatement du verre.

AVERTISSEMENT ! NE PAS faire fonctionner l'appareil si le panneau en verre n'est pas parfaitement en place.

AVERTISSEMENT ! Il existe un risque de choc électrique, toujours vérifier que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laisser toujours l'appareil se refroidir avant de changer l'ampoule.

AVERTISSEMENT ! Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus éloignés.

AVERTISSEMENT ! Ne jamais poser des aliments ou des plats sur la base du four principal, c'est là que se trouve l'élément chauffant et une surchauffe pourrait survenir.

AVERTISSEMENT ! Ne modifier, en aucune manière, les panneaux externes de cet appareil.

AVERTISSEMENT ! Cet appareil doit être mis à la terre.

AVERTISSEMENT ! La température de l'élément supérieur devient très élevée en cours d'utilisation, éviter par conséquent de le toucher.

AVERTISSEMENT ! – L'utilisation de dispositifs de protection

inappropriés peut être à l'origine d'accidents.

AVERTISSEMENT GAZ !

Si vous sentez du gaz :

Ne pas essayer de mettre un quelconque appareil sous tension.

Ne pas toucher les boutons électriques.

Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz.

Attention : Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, chauffage des pièces habitables par exemple.

.

FOUR / GRIL

Faire

- Faire constamment attention en retirant la nourriture du four car la zone entourant la cavité peut être chaude.
- Toujours utiliser des gants de protection en manipulant tout ustensile ayant résidé dans le four car cet instrument sera chaud.
- S'assurer toujours que les grilles de support sont correctement positionnées entre deux guides de glissement. Ne pas placer ces grilles au dessus du guide supérieur, car le système ne sera pas stable et pourra entraîner déversements ou blessures.
- Toujours utiliser le Rappel de la Minuterie (si installé) si vous laissez le four sans surveillance - cela réduit le risque de brûler la nourriture.

Ne pas faire

- Ne rien poser sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
- Ne pas enrouler de film aluminium autour des grilles de support ou faire que ce film obstrue le flux des fumées.
- Ne pas étendre de serviettes près du four lorsqu'il est en marche ; car cela crée un risque d'incendie.
- Ne pas retirer de lourds plats, tels que dindes ou grosses pièces de viande du four en les laissant sur les grilles sorties, car ils pourraient basculer et tomber.
- Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer autre chose que de la nourriture et ne pas l'utiliser pour chauffer une pièce d'habitation.PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

Faire

- Toujours s'assurer que le dessous des casseroles est plat et sec avant de les utiliser sur la table de cuisson.
- Toujours positionner les casseroles au centre de la zone de chauffe, et placer les poignées en position sûre afin que ces casseroles ne puissent être bousculées ou attrapées.
- Toujours utiliser des casseroles dont les dimensions sont supérieures à 100 mm (4”), et inférieures à 250 mm (10”).
- Toujours adapter la taille d'une casserole à la taille de la surface de chauffe - ne pas utiliser de grandes casseroles sur de petites surfaces et vice versa.
- Toujours s'assurer que les capuchons des brûleurs, les anneaux et les supports sont correctement placés. Ceci évitera que les casseroles deviennent instables pendant leur utilisation et garantira un flux de gaz ininterrompu.

Ne pas faire

- Ne jamais utiliser de casseroles doubles, de casseroles posées sur un anneau, de casseroles âgées ou déformées, ni aucune casserole qui ne soit pas stable sur une surface plane.
- Ne jamais laisser graisses ou huiles cuire sans surveillance.
- Ne jamais utiliser de dispositifs anti-monte-lait commerciaux ou de diffuseurs de chaleur car il peuvent engendrer une chaleur excessive et endommager la table de cuisson.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson à d'autres fins que la cuisson d'aliments.
- Les ustensiles de cuisson en plastique sont susceptibles de fondre s'ils viennent en contact avec une table de cuisson tiède. Ne jamais les laisser à proximité de, ou posés sur, la table de cuisson.
- Ne jamais laisser une zone de cuisson allumée si celle-ci n'est pas surmontée d'une casserole. Cela constitue un risque d'incendie.
- Ne jamais laisser une casserole vide sur une zone de chauffe.
- Ne jamais rien laisser sur la table de cuisson.
- Ne jamais chauffer une boite de conserve fermée car elle pourrait exploser.
- Ne jamais utiliser la surface de la table de cuisson comme rangement.

Consigne de sécurité contre les incendies

La majorité des feux de cuisine surviennent lorsque les gens sont distraits ou laissez des choses sans surveillance. Ne vous laisser pas distraire pendant que vous cuisinez. Si l'on vous appelle en dehors de la cuisine, retirez la casserole du feu ou éteignez votre table de cuisson.

Si un feu se déclare dans la cuisine, ne prenez aucun risque, faites sortir tout le monde de la maison et appelez les pompiers.

Si une casserole prend feu :

- Ne pas la déplacer car elle est susceptible d'être extrêmement chaude.
- Eteindre le feu si cela ne représente aucun danger, mais ne jamais se pencher au-dessus d'une casserole pour atteindre les boutons.
- Si vous avez une couverture antifeu, placez-la sur la casserole. Si vous avez éteint le feu, laisser la casserole refroidir complètement.

La friture représente plus de dangers dans votre cuisine.

- Ne jamais remplir une friteuse (ou tout autre récipient pour friture) de plus d'un tiers de sa contenance en huile
- Ne pas utiliser un extincteur sur une poêle d'huile car la force de l'extincteur peut répandre le feu et créer une boule de feu.

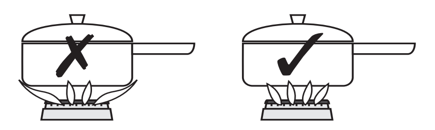
Si vous avez un feu électrique dans la cuisine :

- Débrancher la prise ou couper le courant au niveau de la boîte des fusibles, ceci peut suffire à arrêter immédiatement le feu
- Atténuer le feu avec une couverture antifeu, ou utiliser un extincteur à poudre ou au dioxyde de carbone
- Rappelez-vous : ne jamais utiliser d'eau sur un feu électrique ou d'huile de cuisson.

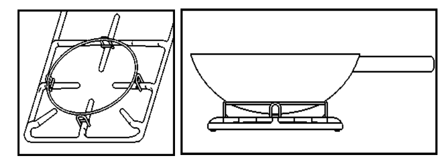
- Utiliser des casseroles suffisamment larges pour éviter les débordements sur la surface de la table de cuisson.
- Essuyer tout déversement dès que possible.
- Nettoyer le dessus de la table de cuisson régulièrement, cela évitera d'accumuler les graisses qui peuvent représenter un risque d'incendie.
- Les casseroles ne devront pas venir en contact avec les bordures colorées lorsqu'elles sont utilisées car cela pourrait entraîner une décoloration de la surface.

Allumage et Utilisation de la table de cuisson

- Utiliser des casseroles suffisamment larges pour éviter les débordements sur la surface de la table de cuisson.
- Pousser et tourner le bouton de commande sélectionné vers le symbole maxi (grande flamme).
- Si votre table de cuisson est dotée d'un bouton d'allumage sur le devant, appuyer jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si votre table de cuisson est dotée d'un allumage automatique, le brûleur s'enflamme automatiquement lorsque vous appuyez sur le bouton.
- Maintenir le bouton enfoncé pendant 15 secondes puis relâcher. Si le brûleur ne s'allume dans ce délai, relâcher le bouton et attendre une minute avant d'essayer de rallumer.
- Pour mijoter, tourner le bouton vers le symbole de la petite flamme. Ceci assure que la flamme est juste assez grande pour chauffer doucement le contenu de la casserole.
- Pour éteindre, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position ‘off’.
- Toujours vérifier que vos casseroles sont placées au centre des brûleurs et ne pas laisser la flamme dépasser la base de la casserole.
- Eviter d'utiliser des casseroles qui dépassent les bords de la table de cuisson.



- Afin d'utiliser un wok à fond arrondi, placer le trépied de wok fourni sur le support de casseroles au dessus du brûleur wok puis, placer le wok sur le trépied.



En cas de coupure de courant, ou si l'allumage ne fonctionne pas, utiliser une allumette ou une bougie pour allumer le brûleur.

Économies d'Énergie

- Bien centrer les casseroles sur les éléments.
- Ne chauffer que la quantité de liquide dont vous avez besoin.
- Lorsque les liquides ont été portés à ébullition, baisser le réglage de température pour qu'ils frémissent.
- Envisager d'utiliser, si possible, une cocotte-minute.
- Les légumes coupés en petits morceaux cuisent plus rapidement.
- Utiliser une casserole dont la dimension correspond à la taille du brûleur.
- Les petits brûleurs conviennent parfaitement au mijotage ou à la cuisson lente dans de petites casseroles, alors que les grands brûleurs sont destinés à la friture ou à la mise en ébullition.

COUVERCLE RABATTABLE (SI MUNI)

Attention : Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

Lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle, utiliser les côtés extérieurs, plus froids, du couvercle en verre.

Le couvercle doit être complètement ouvert afin qu'il n'y ait aucun risque de fermeture pendant l'utilisation de la table de cuisson.

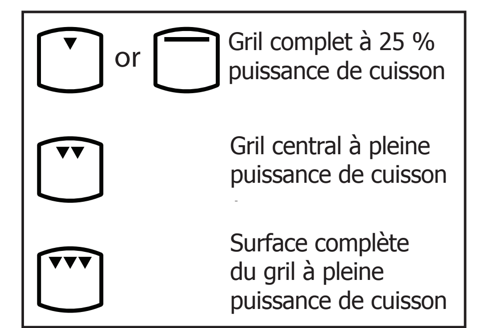
Les appareils munis de couvercles en verre sont dotés d'un système de sécurité qui éteindra automatiquement les brûleurs de la plaque de cuisson s'ils restent allumés par inadvertance alors que le couvercle est refermé.

Le couvercle n'est pas conçu pour une utilisation en plan de travail car il devient chaud lorsqu'une partie de la table de cuisson est utilisée, et la surface peut être rayée si des objets avec des bords pointus sont posés dessus.

UTILISATION DU GRIL - ÉLECTRIQUE

Attention : Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du gril - les tenir hors de portée des enfants.

Utilisation du gril



Important : La porte du gril doit être entièrement ouverte pendant l'utilisation du gril.

Ouvrir la porte du gril. Placer le bouton sur le réglage souhaité. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de préchauffer le double gril pendant 3 minutes et le gril simple pendant 5 minutes.

Pour faire griller des aliments en petites quantités, le gril central (économique) peut être utilisé en retournant la grille du gril. Pour des quantités d'aliments plus importantes, l'ensemble du gril peut être utilisé.

Pousser la lèchefrite vers l'arrière des rainures pour la placer sous le gril.

La vitesse de gril peut être contrôlée en réglant les paramètres du gril ou en plaçant la grille plus haut ou plus bas. Pour toaster et pour griller des aliments comme du bacon, des saucisses ou des steacks, placer la grille en position haute. Pour des aliments plus épais, comme des côtelettes ou du poulet, placer la grille en position médiane ou basse.

La grille du gril, placée à l'intérieur de la lèchefrite, peut être retournée pour offrir une position haute ou basse. Elle peut également être retirée.

Pour couper l'appareil, placer le bouton en position OFF.

Utilisation d'une feuille d'aluminium
L'utilisation d'une feuille d'aluminium pour couvrir la lèchefrite ou pour envelopper des aliments avant de les placer sous le gril risque de provoquer un incendie.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le gril est allumé, le ventilateur de refroidissement s'allume pour maintenir la plaque frontale et les boutons à une température acceptable pendant l'utilisation. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'extinction du gril.

Pendant l'utilisation, le ventilateur peut alterner des cycles d'allumage/extinction : cette situation est normale.

UTILISATION DU FOUR À CHAUFFAGE PAR LE HAUT - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

Lorsque vous cuisez, tenez les enfants éloignées du four.

Attention : L'élément chauffant supérieur du four devient extrêmement chaud lorsqu'on l'utilise, faire, par conséquent, extrêmement attention afin de ne pas le toucher.

Le four à chauffage par le haut est un four conventionnel.

Remarque : Le four à chauffage par le haut n'est pas commandé par le programmateur.

Pour mettre en marche le four à chauffage par le haut

Faire tourner le bouton de contrôle de la température afin d'atteindre la température désirée.

Le voyant rouge du thermostat s'allumera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte, puis il s'éteindra; il s'allumera puis s'éteindra périodiquement alors que le thermostat fonctionne pour garder la température sélectionnée.

Pour arrêter, remettre le bouton de commande du four à chauffage par le haut sur la position arrêt.

Important : Ne jamais poser d'ustensiles directement sur la base du four, ou couvrir celle-ci avec du film aluminium car cela pourrait occasionner une surchauffe de l'élément. Toujours poser les ustensiles sur la grille support.

Le ventilateur de refroidissement

Lorsque le four à chauffage par le haut est mis en marche, vous entendrez le ventilateur de refroidissement démarrer - cela permet de maintenir la façade et les boutons de commande de l'appareil frais pendant la cuisson. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pour un certain laps de temps après avoir arrêté le four avec le bouton de commande.

Préchauffage

Le four doit être préchauffé lorsqu'il s'agit de cuire des aliments congelés ou refroidis, et nous recommandons de préchauffer le four pour les préparations avec levure, les pâtes, soufflés et les génoises.

Préchauffer le four jusqu'à ce que le voyant rouge du thermostat s'éteigne pour la première fois, cela pourra prendre jusqu'à 15 minutes selon la température sélectionnée.

Si vous ne préchauffez pas le four, les temps de cuisson indiqués dans le guide suivant devront éventuellement être augmentés, puisqu'ils sont basés sur un four préchauffé.

Positions des grilles

Il existe 3 positions de grille qui sont repérées depuis le bas du four vers le haut, par conséquent la position de grille 1 est la plus basse.

Pour la cuisson d'aliments congelés ou refroidis, utiliser la position de grille la plus haute possible, tout en réservant un espace raisonnable entre la nourriture et l'élément supérieur.

La grille support du four doit être positionnée avec son pied à l'arrière du four et dirigé vers le haut. Placer les moules de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles support et, sauter une position entre les grilles pour permettre une bonne circulation de la chaleur.

Lorsque le four à chauffage par le haut est utilisé

Le processus de cuisson implique que de l'air chaud soit expulsé au travers d'un évent en partie haute du(des) four(s). Lorsque l'on ouvre la porte du four, il faut faire attention afin d'éviter tout contact avec de l'air potentiellement chaud, car cela pourrait incommoder des personnes dont la peau est sensible. Nous recommandons que vous saisissiez la poignée de la porte du four par le bas.

UTILISATION DU FOUR À CHAUFFAGE PAR LE HAUT - ÉLECTRIQUE (SI INSTALLÉ)

GUIDE DE CUISSON DU FOUR À CHAUFFAGE PAR LE HAUT

Temps de cuisson

Ces temps sont basés sur la cuisson dans un four préchauffé.

Ces temps de cuisson sont approximatifs, car la taille et le type de plat à cuisiner auront une influence sur ces durées, de même que les préférences personnelles.

Positions des grilles

En règle générale, pour la cuisson d’aliments congelés ou refroidis, utiliser la position de grille la plus haute possible, tout en réservant un espace raisonnable entre la nourriture et l’élément supérieur. Suivre les instructions données sur l’emballage.

Températures de cuisson

Les réglages température et temps de cuisson donnés dans les Guides de Cuisson sont basés sur des plats préparés avec de la margarine en plaquette. Si l’on utilise de la margarine molle en tube il pourra s’avérer nécessaire de diminuer les réglages température. Si une recette suggère un réglage de température différent de celui indiqué dans le guide, la recommandation de la recette devra être suivie.

Parce que le four à chauffage par le haut est plus compact, il pourra s’avérer nécessaire de réduire de 20°C les températures spécifiées dans les recettes.

Se servir du guide de cuisson en tant que référence pour sélectionner les températures à utiliser.

Produit	Température °C	Positions de la grille	Temps de cuisson approximatif
Petits gâteaux	180	1	15 - 20 minutes
Génoise (2 x 180mm / 7”)	160	1	20 - 25 minutes
Génoise roulée	200	1	8 - 12 minutes
Tarte aux fruits semi riche (180mm x 7”)	140	1	2¼ - 2¾ heures
Scones	215	1	10 - 15 minutes
Meringues	90 - 100	1	2 - 3 heures
Pâte brisée	200 - 210	1	Dépend du type et de la taille du plat cuisiné et, aussi, de la garniture.
Pâte feuilletée	200 - 210	1	
Pâte à choux	200 - 210	1	
Biscuits	160 - 200	2	10 - 20 minutes
Gâteau de Savoie	150	1	30 - 45 minutes
Flan au lait	140	1	2 - 2½ heures

Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsqu'on utilise le four. Les enfants devraient être tenus à l'écart.

Pour mettre le four en marche.

Placer le(s) bouton(s) de commande du four sur les réglages souhaités.

Le voyant rouge du thermostat (si installé) sera allumé jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte puis il s'éteindra; il s'allumera et s'éteindra ensuite périodiquement alors que le thermostat fonctionne pour garder la température choisie.

Pour éteindre, tournez le bouton de commande vers la position 'off'. (arrêt)

Lorsque le four est utilisé

Le processus de cuisson suppose que de l'air chaud soit expulsé au travers d'un évent dans le four. Lorsque l'on ouvre le four, il faut faire attention afin d'éviter tout contact avec de l'air potentiellement chaud, car cela pourrait incommoder des personnes dont la peau est sensible. Nous recommandons que vous saisissiez la poignée de la porte du four par le bas.

PRÉCHAUFFAGE

Four ventilé

Lorsque l'on fait cuire des mets fragiles tels qu'un soufflé ou des gougères ou, lorsqu'on cuit du pain, il est recommandé de préchauffer le four jusqu'à ce que le néon s'éteigne une première fois. Pour les autres types de cuisson, le préchauffage n'est pas forcément requis.

Four conventionnel

Le préchauffage est toujours requis.

Fonctionnement manuel (ventilé seulement)

Le programmateur doit être réglé sur fonctionnement manuel avant de pouvoir utiliser le four principal. Si A (Automatique) figure sur l'affichage, remettre le four en manuel en appuyant simultanément sur les boutons haut et bas. Tout programme préalablement enregistré sera annulé.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner quand le four principal est en marche et peut continuer à fonctionner pour un certain temps lorsque le four a été éteint.

MOBILIER DU FOUR

Grilles support du four

La grille support du four doit être positionnée avec son pied à l'arrière du four et dirigé vers le haut.

Placer les moules de cuisson et plats à rôtir au milieu des grilles support et, sauter une position entre les grilles pour permettre une bonne circulation de la chaleur.

Moules de cuisson et Plats à Rôtir

Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson et, plus, dorer les mets, il est recommandé d'utiliser des moules de cuisson et plats à rôtir dont les dimensions sont les suivantes;

Moule de cuisson 350mm x 250mm

Un moule de cuisson de cette dimension pourra contenir jusqu'à 12 petits gâteaux.

Plat à rôtir 370mm x 320mm

Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisson de bonne qualité. Des moules et plats de mauvaise qualité peuvent se déformer à la chaleur et donner lieu à une cuisson irrégulière.

Réglage Cuisson Lente (Ⓢ ou 100°C)

- Assurez-vous que les aliments congelés sont complètement décongelés avant cuisson.
- Ne pas utiliser la cuisson lente pour des pièces de viande ou de volaille pesant plus de 2¼ kg/4½ livres.
- Préchauffer le four à 170°C et faire cuire pendant 30 minutes, puis régler la commande du four sur Ⓢ ou 100°C (réglage cuisson lente) pour la durée de cuisson restante.
- Le temps associé à la cuisson lente sera environ 3 fois supérieur à celui correspondant à la cuisson conventionnelle.
- Ne pas ouvrir, sans raison valable, la porte du four en cours de cuisson lente, car cela entraînera des déperditions de chaleur à basses températures.
- Toujours utiliser des récipients munis de couvercles bien ajustés. Dans le cas contraire, insérer un film entre le récipient et le couvercle.

Film Aluminium

N'utiliser un tel film que pour couvrir la nourriture ou les plats de cuisson, le fait d'utiliser un film pour recouvrir les grilles support ou la base du four crée un risque d'incendie.

Cuisson avec un four ventilé

Comme il s'agit d'un four à grande efficacité, vous pourrez constater un échappement de vapeur lorsque vous ouvrez la porte du four. Veuillez faire attention en ouvrant cette porte.

Si vous avez l'habitude de cuire avec un four conventionnel vous découvrirez nombre de différences en ce qui concerne la cuisson avec un four ventilé qui suppose une approche différente :

Il n'existe pas de zones plus chaudes dans un four ventilé car le ventilateur de convection à l'arrière du four assure une température uniforme partout à l'intérieur du four.

Ceci est une solution idéale pour la cuisson en batterie - cf. lorsqu'on organise une fête et que tous les plats doivent être cuits dans le même laps de temps.

Les aliments sont cuits à une température plus basse que dans un four conventionnel, si bien qu'il faudra peut-être réduire la température de référence de la recette. Veuillez vous référer au graphique de conversion.

En général le préchauffage n'est pas nécessaire car un four ventilé s'échauffe rapidement.

Il n'y a pas d'échange de saveurs dans un four ventilé, ce qui signifie que vous pouvez faire cuire des aliments très odorants tels que du poisson en même temps que des aliments neutres - cf. flans au lait.

Lorsque vous faites cuire en batterie des mets qui lèvent durant la cuisson - cf. du pain - assurez-vous toujours que suffisamment d'espace a été réservé entre les étages pour permettre le gonflement.

Notes :

Lorsque l'on utilise 2 étages ou plus, il peut s'avérer nécessaire d'augmenter légèrement la durée de cuisson.

Les 2 grilles support du four étant plus larges que pour la plupart des fours, il est possible de faire cuire 2 plats par étage - cf. 2 génoises ou 2 ragoûts.

Bien que vous deviez toujours garder à l'esprit la nécessité de «faciliter la libre circulation de l'air» en choisissant soigneusement moules et plats, il est possible de faire cuire, en même temps, dans le four, un repas complet et, éventuellement, un supplément pour le congélateur.

Lorsque vous ferez cuire des rôtis, vous constaterez que la projection de graisses est minimisée, ce qui résulte, en partie, de températures de four plus basses, et ce qui permettra de réduire le nettoyage du four au minimum.

Parce qu'un four ventilé assure une distribution uniforme de la température à l'intérieur du four, il n'est pas nécessaire de respecter les positions des grilles préconisées dans le guide de cuisson.

Il n'est pas nécessaire d'intervertir les plats entre les différentes grilles support en cours de cuisson, comme ce serait le cas dans un four conventionnel.

Pour faciliter la libre circulation de l'air

Placer les grille support de façon régulière dans le four et laisser de l'espace au niveau du toit et de la base du four.

Si plusieurs plats à rôtir et moules de cuisson doivent être placés sur une même grille support, réserver un espace minimum de 25 mm entre eux et par rapport aux parois du four.

Décongélation et refroidissement dans le four principal

Pour décongeler des aliments congelés, placer le bouton de commande du four principal sur la position décongélation et placer la nourriture au centre du four puis fermer la porte.

Pour refroidir des aliments après cuisson et avant de les mettre au réfrigérateur ou au congélateur, placer le bouton de commande du four principal sur la position décongélation et ouvrir la porte.

Durées de décongélation

Petits morceaux ou morceaux fins de poisson ou viande surgelée – ex : filets de poisson, crevettes, et haché, environ 1 à 2 heures.

Placer les aliments en une seule couche pour réduire la durée de décongélation.

Une casserole de taille moyenne ou un ragoût prend environ 3 à 4 heures.

Un poulet de 1,5 kg prêt à cuire au four prend environ 5 heures, retirez les abats dès que possible.

Attention

Ne pas décongeler une volaille farcie avec cette méthode.

Ne pas décongeler des grandes portions de viande ou de volaille de plus de 2kg avec cette méthode.

Ne jamais placer des aliments non cuits à décongeler à coté d'aliments cuits à refroidir, cela peut entraîner une contamination croisée.

La décongélation de viande, de volailles, et de poisson peut être accélérée en utilisant cette méthode mais assurez-vous qu'ils sont complètement décongelés avant cuire à fond. Placer la viande et la volaille sur un trépied dans le récipient.

GUIDE DE CUISSON DU FOUR PRINCIPAL

Températures et temps de cuisson

Les réglages température et temps de cuisson donnés dans le guide de cuisson sont basés sur des plats préparés avec de la margarine en plaquette. Si l'on utilise de la margarine molle en tube il pourra s'avérer nécessaire de diminuer les réglages température.

Réserver suffisamment d'espace entre les étages pour la nourriture qui lève en cours de cuisson.

Ne pas placer d'éléments sur la base du four car cela pourrait empêcher la libre circulation de l'air.

UTILISATION DU FOUR PRINCIPAL - ÉLECTRIQUE

Note : comme il s'agit d'un four à grande efficacité il sera nécessaire d'apporter quelques ajustements aux températures de cuisson conventionnelles. Le tableau suivant indique les températures de cuisson conventionnelles, les températures d'efficacité « A » et les repères gaz. Pour atteindre des résultats optimaux, les températures conventionnelles devront être converties en températures d'efficacité « A ».

Par exemple, un plat qui cuirait normalement à une température conventionnelle de 180 °C, cuira maintenant à une température d'efficacité « A » de 160°C.

Température conventionnelle (°C)	Four efficacité « A » (°C)	Repère gaz
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180-190	160	4-5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Type de Nourriture	Réglages Température °C		Durée Approximative	Position de la Grille
Gâteaux	**Conventionnel**	**Ventilé**		
Petits gâteaux	190	160	15 - 25	2 - 4
Génoise	180	160	20 - 30	3
Tarte aux fruits semi riche	150	125	2.5HRS - 3HRS	2
Gâteau de Noël	150	125	2.5HRS - 3HRS	2
Flans				
Pudding pain perdu	170	150	45 - 1hr	3
Crumble aux Fruits	200	175	40 - 1hr	3
Divers				
Pâte à choux :				
petite	220	200	40 - 48	4 - 5
grande	220	200	15 - 20	4 - 5
Pâte brisée	200	180	Dépend de la garniture	4 - 5

Tartes aux fruits traditionnelles

Il ne faut pas oublier que les fours peuvent varier dans le temps, ce qui fait que les temps de cuisson peuvent aussi varier et qu'il est difficile d'être précis pour la cuisson des tartes aux fruits.

Il est donc nécessaire de vérifier la tarte avant de la retirer du four. Insérer une fine broche tiède au centre de la tarte. Si la broche ressort sans traces, la tarte est alors cuite.

- Respecter les températures préconisées dans la recette et les ajuster conformément à la table de conversion.
- N'essayez pas de faire des gâteaux de Noël plus gros que ce qui peut être introduit dans le four, vous devrez faire en sorte qu'il y ait un espace minimal de 25 mm (1 pouce) entre le moule et les parois du four.
- Toujours respecter les températures préconisées dans la recette.
- Afin de protéger une tarte très riche en fruits, enrouler 2 couches de papier brun autour du moule.
- Nous recommandons de ne pas poser le moule à tarte sur des couches de papier brun, car cela pourrait compromettre la bonne circulation de l'air.
- Ne pas utiliser de la margarine molle en tube dans le cas de tartes riches en fruits, à moins que la recette ne le spécifie.
- Toujours utiliser un moule de forme et de taille adaptées aux quantités évoquées dans la recette.

Dinde rôtie

La cuisson d'une dinde est conditionnée par deux types de viande - la chair légère et délicate des blancs, que l'on ne doit pas laisser se dessécher, et la chair plus foncée des cuisses, qui prend plus longtemps à cuire.

Une dinde doit cuire suffisamment longtemps pour que les cuisses soient cuites, et il est par conséquent nécessaire de l'arroser fréquemment. Les blancs peuvent être protégés lorsqu'ils ont bruni.

- S'assurer, toujours, que la dinde est complètement décongelée et que les abats ont été retirés avant de la mettre à cuire.
- La dinde doit cuire à une température de 160°C à 180°C (chaleur tournante) ou de 180°C à 200°C (four conventionnel) à raison de 20 minutes par livre, plus 20 minutes, à moins que l'emballage ne fasse état d'autres instructions.
- La dinde peut être rôtie telle qu'elle, poitrail tourné vers le bas, pendant la moitié de la durée de cuisson, puis retourner pour le reste de la durée de cuisson.
- Si la dinde est farcie, compter 5 minutes de cuisson supplémentaire par livre.
- Si la dinde est recouverte d'une feuille d'aluminium, ajoutez 5 minutes par 500g à la durée de cuisson.

Pour savoir si la dinde est cuite, plantez un couteau fin dans la partie la plus épaisse de la cuisse. Si le jus est clair, la dinde est cuite. Si le jus est encore rose, il faut prolonger le temps de cuisson.

Guide de rôtisserie

Les durées figurant dans le guide de rôtisserie ne sont qu'approximatives, car la taille et l'âge d'une volaille influenceront les durées de cuisson, comme le feront la forme d'une pièce de viande et le volume de l'os qui l'accompagne.

La viande surgelée doit être soigneusement décongelée avant la cuisson. Pour des grandes pièces, il est conseillé de laisser décongeler toute la nuit.

Une volaille surgelée devra être complètement décongelée avant la cuisson. La durée dépend de la taille de la volaille, par exemple une grosse dinde nécessite jusqu'à 48 heures pour décongeler.

L'utilisation d'un trépied avec un plat à rôtir permettra de réduire la projection de graisses et aidera à maintenir l'état de propreté de l'intérieur du four. Une autre manière d'éviter la projection de graisses est de faire cuire des pommes de terre et autres légumes autour de la viande ou de la volaille.

Notes :

- Pour cuire de la viande ou de la volaille farcie, calculez la durée de cuisson à partir du poids total de la viande plus la farce.
- Dans le cas de morceaux en papillote ou de rôtis couverts, et pour les plats mijotés sous couvercle, ajouter 5 minute par livre (450 g) au temps de cuisson calculé.
- Les morceaux de poids inférieur à 1.25kg (2½lb) peuvent nécessiter un temps de cuisson supplémentaire de 5 minutes par livre (450 g).
- Positionner la grille de support de manière à ce que la viande ou la volaille soit bien centrée dans le four.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil après la cuisson d'un rôti non couvert.

Faire cuire dans le four principal à : 160°C - 180°C (ventilé) 180°C - 200°C (conventionnel)		**Temps de Cuisson Approximatif (four préchauffé)**
Boeuf	Saignant À point Bien cuit	20 minutes par 450g (1 livre), plus 20 minutes 25 minutes par 450g (1 livre), plus 25 minutes 30 minutes par 450g (1 livre), plus 30 minutes
Agneau	À point Bien cuit	25 minutes par 450g (1 livre), plus 25 minutes 30 minutes par 450g (1 livre), plus 30 minutes
Porc		35 minutes par 450g (1 livre), plus 35 minutes
Volaille		20 minutes par 450g (1 livre), plus 20 minutes

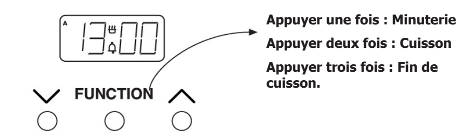
LES PROGRAMMATEURS ALTERNATIFS

Deux types de programmateurs sont abordés dans cette section : le bouton poussoir et la commande tactile. Les deux programmateurs ont les mêmes variantes de symbole et fonctions, la seule différence réside dans leur mode de fonctionnement.

Le programmateur bouton poussoir

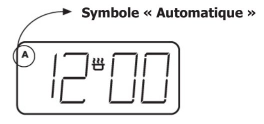
Symbole	Symbole	Signification
∨	–	**Bas/moins** Utilisé pour diminuer les temps durée/fin de cuisson, enlever des minutes sur la minuterie et régler l'heure courante. Sert aussi à écouter et à sélectionner la tonalité de la sonnerie.
∧	+	**Haut/plus** Utilisé pour augmenter les temps durée/fin de cuisson, ajouter des minutes sur la minuterie et régler l'heure courante.
FUNCTION ou (symbole clochette/horloge)	**MODE**	**Bouton Fonction** Utilisée pour sélectionner les fonctions associées à cette minuterie. Appuyer une fois pour : Minuterie Appuyer deux fois pour : Temps de cuisson Appuyer trois fois pour : Fin de cuisson. La façon d'utiliser ces fonctions est expliquée plus loin dans cette section.

Le bouton « fonction », au centre, est utilisé pour régler la minuterie & programmer la cuisson automatique. Voir détails ci-après.

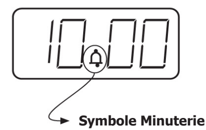


Symboles sur l'affichage LED

Ce symbole « A » apparaît lorsqu'un programme semi-automatique ou entièrement automatique est sélectionné. Ce symbole clignote pendant qu'un programme est en cours de sélection.



Lorsque le programme a été enregistré, le voyant s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la sonnerie se déclenche, ou que le programme soit annulé.



Ce symbole Clochette apparaît lorsque la fonction Minuterie a été sélectionnée.

Lorsqu'on règle la Minuterie, le symbole Clochette clignote. Lorsque l'horaire a été réglé, le symbole Clochette reste allumé jusqu'à ce que le temps concerné se soit écoulé, ou que la fonction ait été annulée.

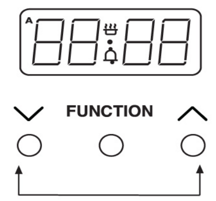


Ce message et le symbole «A» apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer la période pendant laquelle le four doit fonctionner en mode cuisson automatique. Entrer cette durée de cuisson en vous servant des boutons Haut (Up) et Bas (Down).



Ce message et le symbole «A» apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer l'heure de fin de cuisson, ou le moment auquel vous voulez que le four s'éteigne.

Pour régler l'heure



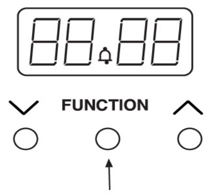
- Appuyer en même temps et pendant quelques secondes sur les boutons Haut et Bas, puis relâcher.
- Le « • » situé entre les chiffres dur l'affichage LED commence à clignoter.
- Pendant que le « • » clignote, il est possible de régler l'heure en se servant des boutons Haut et Bas. Lorsque l'heure a été réglée, attendre environ 30 secondes avant de se servir de l'une ou l'autre des fonctions minuterie. Cela fait que l'heure restera correcte.

Pour sélectionner une tonalité de sonnerie

L'on peut choisir entre trois tonalités.

- Appuyer sur le bouton Bas et le tenir enfoncé pour écouter la première tonalité.
- Relâcher le bouton Bas et appuyer de nouveau dessus pour entendre la seconde tonalité, etc.
- En relâchant la touche Bas après qu'une tonalité ait été activée, cette dernière sera sélectionnée.

Régler la minuterie



- Pour régler la Minuterie, appuyer une fois sur le bouton Fonction. Le symbole clochette apparaît et commence à clignoter. Le clignotement ne dure que 5 secondes et l'horaire doit par conséquent être saisi pendant ce laps de temps.
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour entrer la période requise. Lorsque cela a été fait, la Minuterie est réglée.
- Lorsque le temps prévu s'est écoulé, la sonnerie se déclenche.
- Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.
- Pour désactiver la Minuterie à tout moment, appuyer en même temps sur les boutons Haut et Bas.

Cuisson en mode Semi-automatique

Cet appareil dispose de deux modes de cuisson semi-automatique.

Le four doit être branché et en marche pour utiliser avec succès l’une ou l’autre de ces fonctions.

La méthode Durée vous permet de programmer votre four pour une période donnée. Si la cuisson d’un plat prend 2 heures, il vous est alors possible de régler le four pour qu’il s’éteigne 2 heures plus tard. Cela vous permet de vous assurer que votre nourriture cuira pendant période fixée et pas plus longtemps.

La méthode Fin de Cuisson vous permet d’entrer l’heure spécifique à laquelle vous voudriez que le four s’éteigne. Si vous souhaitez ne pas vous occuper du four, cela vous offre la tranquillité d’esprit de savoir que le four s’éteindra seul à une heure fixée.

Cependant, une fois que le programme a été réglé, il ne peut pas être modifié. Il n’est pas possible d’augmenter la durée de cuisson, ni de repousser l’heure de fin de cuisson.

Pour annuler les programmes semi-automatiques, appuyer en même temps sur les boutons Haut et Bas. Cela peut être fait à n’importe quel moment pendant le processus de cuisson. L’on peut alors reprogrammer, si nécessaire.

S’agissant des instructions sur la façon d’utiliser chacune de ces fonctions, se référer, SVP, à la page suivante.

Cuisson en mode entièrement automatique.

Cette fonction prend à la fois en compte une durée de cuisson et une heure de fin de cuisson et elle est sensée être utilisée lorsque vous souhaitez différer l’heure de départ de la cuisson.

Nous recommandons que vous restiez chez vous les premières fois que vous utiliserez cette fonction, cela vous permettra de vous familiariser avec le four et d’éviter que de la nourriture soit trop cuite ou pas assez.

Des précautions doivent être prises lorsqu’on sélectionne la nourriture que l’on veut faire cuire de cette manière qui n’est pas à préconiser pour certains aliments qui peuvent se détériorer ou sont sensibles au fait d’être sans surveillance.

Il est également recommandé de faire en sorte que l’heure de fin de cuisson soit aussi proche que possible de l’heure de votre retour afin d’éviter de laisser de la nourriture en attente.

CUISSON EN MODE SEMI-AUTOMATIQUE

La méthode Durée de cuisson

- Appuyer deux fois sur le bouton Fonction, (1) ce qui escamote la Minuterie.
- L'affichage LED fait clignoter le mot « dur », (2) et le « A » clignote sur le côté gauche de l'affichage.
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour programmer le temps de cuisson souhaité, (3). Ceci doit être fait dans un intervalle de 5 secondes sinon l'heure courante s'affichera de nouveau.

Lorsque cela a été fait, le four s'éteindra automatiquement dès que le temps de cuisson s'est écoulé, et la sonnerie se déclenchera.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons. Pour visualiser tout temps restant appuyer deux fois sur le bouton fonction.

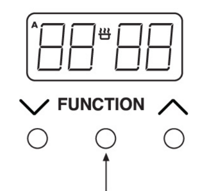
La méthode Fin de cuisson

- Appuyer trois fois sur le bouton Fonction, ce qui escamote la Minuterie et le Programmateur Durée, (4).
- L'affichage LED fait clignoter le mot « End », et le « A » clignote sur le côté gauche de l'affichage, (5).
- Utiliser les boutons Haut et Bas pour sélectionner l'heure à laquelle le four devra s'éteindre, (6).

Lorsque cela a été fait, le four s'éteindra automatiquement à l'heure que vous avez choisie.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l'un ou l'autre des boutons.

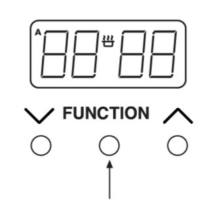
1. La méthode Durée de cuisson



2.

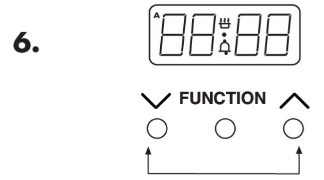
3.

4. La méthode Fin de cuisson



5.

6.



CUISSON EN MODE ENTIEREMENT AUTOMATIQUE (EXEMPLE).

C’est lorsque l’heure de démarrage de la cuisson doit être différée que cette méthode de programmation convient le mieux. Contrairement aux modes semi-automatiques, celui-ci nécessite d’entrer à la fois la durée de cuisson et l’heure de fin de cuisson. La minuterie calculera l’heure de départ et activera la cuisson.

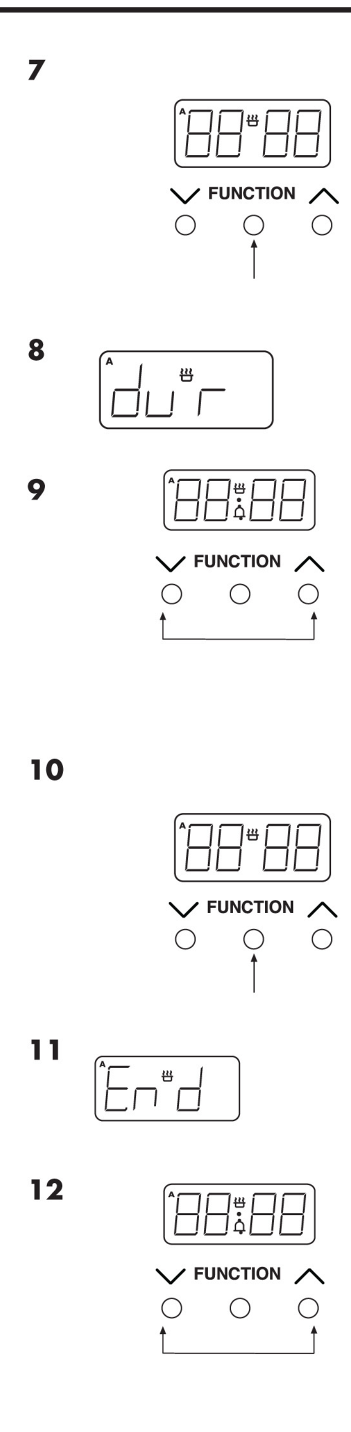
- Appuyer deux fois sur le bouton Fonction, pour sélectionner le temps que votre nourriture mettra pour cuire, (7).
- Le « A » sur le côté gauche clignotera et le message « dur » se mettra à clignoter, (8).
- En utilisant les boutons Haut et Bas saisir le temps de cuisson requis dans les 5 secondes suivant l’apparition du message « dur », (9).
- Appuyer trois fois sur le bouton Fonction, jusqu’à ce que le «A» clignote de nouveau et que le message «Fin» apparaisse, (10) & (11).
- En utilisant les boutons Haut et Bas saisir l’heure à laquelle vous souhaitez que le four s’éteigne, (12).
- Régler la température du four et placer la nourriture à l’intérieur.

Lorsque le mode automatique est en action, le « A » apparaît de manière statique sur l’affichage conjointement avec l’heure.

Faites en sorte que l’heure de fin de cuisson soit aussi proche que possible du moment où vous comptez revenir, cela évitera de laisser un plat cuit dans un four tiède.

La minuterie déterminera l’heure de départ de la cuisson.

Pour arrêter la sonnerie, appuyer sur l’un ou l’autre des boutons.



UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRIQUES (SI INSTALLÉS)

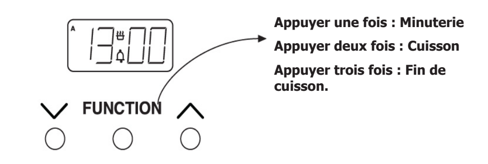
LE PROGRAMMATEUR A COMMANDE TACTILE

Cette minuterie est dotée de trois icônes de commande tactile - le tableau suivant indique ce à quoi les symboles ressemblent, selon le type de modèle et il décrit leurs fonctions.

Remarque : certaines fonctions exigent que vous « touchiez & restiez sur » une icône, alors que d'autres ne demandent que toucher une icône sans rester dessus.

Symbole	Symbole	Signification
∨	-	**Bas/Moins** Utilisée pour diminuer le temps/l'heure de fin de cuisson, faire descendre les minutes et régler l'heure courante. Sert aussi à écouter et à sélectionner la tonalité de la sonnerie.
∧	+	**Haut/Plus** Utilisée pour augmenter le temps/l'heure de fin de cuisson, faire monter les minutes et régler l'heure courante.
FONCTION	**MODE**	**Icône Fonction** Utilisée pour sélectionner les fonctions associées à cette minuterie. Toucher une fois pour : Minuterie Toucher deux fois pour : Temps de cuisson Toucher trois fois : Fin de cuisson. La façon d'utiliser ces fonctions est expliquée plus loin dans cette section.

L'icône « fonction », au centre, est utilisée pour régler la minuterie et programmer la cuisson automatique - voir détails plus bas.



Symboles sur l'affichage LED

Ce symbole « A » apparaît lorsqu'un programme semi-automatique ou entièrement automatique est sélectionné. Ce symbole clignote pendant qu'un programme est sélectionné. Une fois le programme sélectionné, le symbole s'allume et reste allumé jusqu'à ce que l'alarme se déclenche ou que le programme soit annulé.

Lorsque le programme a été enregistré, le voyant s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la sonnerie se déclenche, ou que le programme soit annulé.

Ce symbole Clochette apparaît lorsque la fonction Minuterie a été sélectionnée.

Lorsqu'on règle la Minuterie, le symbole Clochette clignote. Lorsque l'horaire a été réglé, le symbole Clochette reste allumé jusqu'à ce que le temps concerné se soit écoulé, ou que la fonction ait été annulée.

Ce message et le symbole « A » apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer la période pendant laquelle le four doit fonctionner en mode cuisson automatique. Entrer cette durée de cuisson en vous servant des boutons Haut (Up) et Bas (Down).

Ce message et le symbole «A» apparaissent lorsqu'il vous est demandé d'entrer l'heure de fin de cuisson, ou le moment auquel vous voulez que le four s'éteigne.

UTILISATION DE L'HORLOGE/DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRIQUES (SI INSTALLÉS)

Réglage de l'horloge

Toucher et rester sur l'icône centrale (fonction) pendant quelques secondes jusqu'à ce que le symbole ● situé entre les chiffres sur l'affichage LED clignote.

Pendant que le symbole ● clignote, vous pouvez régler l'horloge en touchant les icônes plus & moins. A noter SVP : les heures et les minutes se règlent rapidement.

Important - lorsque l'heure courante a été réglée, attendre environ 30 secondes avant de se servir de toute autre fonction du programmateur. Cela permet de s'assurer que l'heure courante restera correcte.

Sélectionner une tonalité de sonnerie

Toucher simultanément et rester sur les icônes plus et moins jusqu'à ce que le symbole ● clignote et que vous entendiez un bip - toucher alors l'icône centrale (fonction).

Toucher l'icône moins pour sélectionner la tonalité.

Vous pouvez changer la tonalité en touchant de manière répétitive l'icône moins - il est possible de choisir entre trois tonalités.

Régler la minuterie

Pour régler la minuterie, toucher et rester sur l'icône centrale (fonction) jusqu'à ce que le symbole clochette apparaisse et se mette à clignoter. Important - le clignotement ne dure que cinq secondes environ et tout réglage doit être effectué pendant ce lapse de temps.

Toucher les icônes plus & moins pour entrer la période requise. Lorsque cela a été fait, la minuterie est réglée.

Lorsque le temps prévu s'est écoulé, la sonnerie se déclenche. Pour l'arrêter, toucher et rester sur une icône ou l'autre.

Pour arrêter la minuterie à tout moment, toucher simultanément les icônes plus et moins en restant dessus.

Cuisson en mode Semi-automatique

Méthode 1 - durée de cuisson (arrêt après période prédéfinie) :

Toucher et rester sur l'icône centrale (fonction) ; la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau l'icône centrale (fonction) - cela escamotera la fonction minuterie.

L'affichage fait clignoter le mot «dur», et le « A » clignote sur le côté gauche de l'affichage.

Utiliser les touches plus et moins pour programmer le temps de cuisson souhaité. Le clignotement ne dure que cinq secondes environ et le réglage doit donc être effectué dans cet intervalle de temps sinon l'heure courante s'affichera de nouveau.

Lorsque le temps de cuisson a été enregistré, le four s'éteindra automatiquement. Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé la sonnerie se déclenchera. Pour arrêter la sonnerie, toucher l'une ou l'autre des icônes.

Pour connaître le temps de cuisson restant, toucher et rester sur l'icône centrale (fonction) et le toucher à nouveau.

Pour annuler à tout moment le programme semi-automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

Méthode 2 - Fin de cuisson (arrêt à une heure prédéterminée) :

Toucher et rester sur l'icône centrale (fonction) ; la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau - deux fois - l'icône centrale (fonction) - cela escamotera les fonctions minuterie et durée de cuisson.

L'affichage LED fait clignoter le mot « End » et le « A » clignote sur le côté gauche de l'affichage. Utiliser les icônes plus et moins pour sélectionner l'heure à laquelle le four devra s'éteindre.

En utilisant les touches plus et moins saisir l’heure à laquelle vous souhaitez que le four s’éteigne.

Lorsque cela a été fait, le four s’éteindra automatiquement à l’heure que vous avez choisie. Pour arrêter la sonnerie, toucher l’une ou l’autre des icônes.

Pour annuler à tout moment le programme semi-automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

Cuisson en mode entièrement automatique.

Cette fonction permet au four de s’allumer et de s’éteindre automatiquement. Elle nécessite d’entrer à la fois la durée de cuisson et l’heure de fin de cuisson. La minuterie déterminera l’heure de départ et lancera la cuisson.

Toucher et rester sur l’icône centrale (fonction) ; la clochette clignotera et vous entendrez un bip. Toucher à nouveau l’icône centrale (fonction) - cela escamotera la fonction minuterie.

L’affichage fait clignoter le mot « dur », et le « A » clignote sur le côté gauche de l’affichage.

Utiliser les touches plus et moins pour programmer le temps de cuisson souhaité. Le clignotement ne dure que cinq secondes environ et le réglage doit donc être effectué dans cet intervalle de temps sinon l’heure courante s’affichera de nouveau.

Toucher à nouveau l’icône centrale (fonction) - cela escamotera les fonctions minuterie et durée de cuisson.

L’affichage LED fait clignoter le mot « Fin » et le « A » clignote sur le côté gauche de l’affichage. Utiliser les icônes plus et moins pour sélectionner l’heure à laquelle le four devra s’éteindre.

En utilisant les touches plus et moins saisir l’heure à laquelle vous souhaitez que le four s’éteigne.

Régler la température du four et placer la nourriture à l’intérieur. La minuterie calculera l’heure de départ.

Lorsque cela a été fait, le four s’éteindra de lui-même à l’heure que vous avez choisie. Pour arrêter la sonnerie, toucher l’une ou l’autre des icônes.

Pour annuler à tout moment le programme automatique, toucher simultanément les icônes plus et moins.

GÉNÉRALITÉS

- Il est important de nettoyer régulièrement l'appareil car l'accumulation de graisses peut affecter ses performances ou l'endommager et cela pourrait rendre votre garantie caduque.
- Toujours éteindre votre appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer tout élément qui en fait partie.
- Ne pas utiliser de détergents non dilués, de produits contenant des hypochlorites, de laine d'acier ou d'agents abrasifs sur l'aluminium, l'acier inoxydable, ou sur les pièces en plastique/peintes car ceux-ci pourraient endommager l'appareil. Les tampons en Nylon peuvent aussi indésirables.
- Faire très attention en nettoyant au dessus des symboles sur les panneaux d'indication. Un nettoyage trop poussé pourrait ternir les symboles.

Pièces Peintes et en Plastique

- N'utiliser qu'un chiffon propre pressé dans de l'eau savonneuse chaude.
- Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, tels que du "Cif", des tampons en acier ou en nylon sur ces pièces.

Surfaces en Aluminium ou acier Inoxydable

- N'utiliser qu'un chiffon propre pressé dans de l'eau savonneuse chaude et sécher avec un chiffon doux.
- Les marques persistantes peuvent être effacées avec un grattoir en acier inoxydable. Ces fournitures peuvent être achetées auprès du Centre Assistance Clientèle.
- Les objets aiguisés peuvent faire des marques à la surface de l'acier inoxydable, mais elles deviendront moins visibles avec le temps.
- Nettoyer immédiatement tout produit ayant débordé en faisant attention de ne pas se brûler les mains.
- Certains aliments sont corrosifs cf. le vinaigre, les jus de fruits et tout particulièrement le sel - il peuvent faire des marques sur le métal ou l'endommager s'ils sont laissés sur la surface.
- L'huile pour bébés peut être utilisée pour restaurer le fini de l'acier inoxydable - mais n'utiliser que quelques gouttes. Ne pas utiliser d'huiles pour la cuisson car elles peuvent contenir des sels, qui endommageront le métal.
- Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à la vapeur.

Pièces et surfaces en émail

- Nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon propre.
- Si des larges éclaboussures de graisse ne disparaissent pas immédiatement, vous pouvez utiliser un nettoyant crème pour les faire disparaître. Les marques plus persistantes peuvent être enlevées avec un tampon rempli de savon.
- Bien rincer et sécher avec une serviette ou un chiffon doux.
- Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage à la vapeur.

Pièces en verre

- N'utiliser qu'un chiffon propre pressé dans de l'eau savonneuse chaude, ou un nettoyant spécial vitres.
- Rincer tout excès de produit nettoyant et sécher avec un chiffon doux.
- De pas utiliser d'abrasifs ou produits de polissage car ils rayeront et endommageront le verre.

Pièces plaquées chrome

- Utiliser un tampons humide rempli de savon ou placer dans un lave-vaisselle.

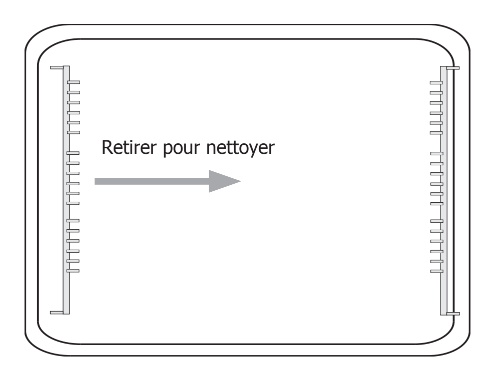
ENLEVEMENT DES PIÈCES DU FOUR AUX FINS DE NETTOYAGE

Porte intérieure en verre

- Le panneau intérieur en verre de la porte peut être retiré pour être nettoyé mais il devra être remis en place correctement. S’il existe une écriture quelconque sur le verre, vous devez être en mesure de la lire clairement lorsque les portes de la cavité sont ouvertes.
- S’assurer en toutes circonstances que la vitre est complètement engagée jusqu’á la position d’Arrêt.
- Pour enlever le panneau en verre, ouvrir complètement la porte, tenir les bords supérieur et inférieur et le faire glisser vers l’extérieur.
- Avertissement : NE PAS faire fonctionner l’appareil si le panneau en verre n’est pas parfaitement en place.
- Pour votre sécurité, les panneaux de porte en verre sont fabriqués avec du verre trempé. Cela garantit que dans le cas improbable où le panneau se briserait, il le ferait en petits morceaux ce qui minimise le risque de blessures. Faites attention, SVP, lorsque vous manipulez, utilisez ou nettoyez les panneaux en verre, car tout dommage causé aux surfaces ou aux bords pourrait être suivi, à terme, par une rupture sans signe précurseur ou raison apparente. Si un quelconque panneau en verre devait être endommagé, nous recommandons fortement qu’ils soit immédiatement remplacé.

Guides des Grilles de support

- Les guides des grilles de support peuvent être retirés pour que vous puissiez les nettoyer à fond. S’assurer qu’il ne sont pas chauds puis les saisir et les glisser en dehors de leurs orifices de maintien.



SYSTÈME DE SUPPORT TÉLÉSCOPIQUE (si installé)

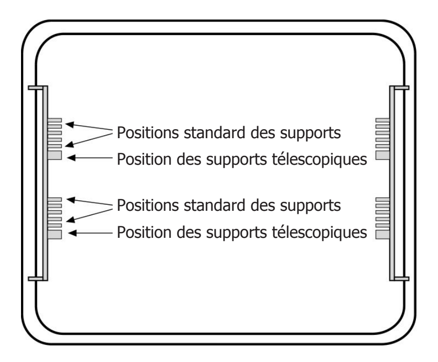
- Outre le système traditionnel de support qui équipe votre appareil, le système de support téléscopique est installé à l'endroit le plus souvent utilisé de la cavité de votre four.
- Les supports associés au système téléscopique sont plus faciles à tirer vers l'extérieur que ceux du système traditionnel, ce qui signifie que la porte du four reste ouverte moins longtemps. Le déplacement doux minimise également le risque de renverser de la graisse ou de la nourriture et vous procure plus de sécurité.
- Rien ne vous oblige à utiliser les supports télescopiques à chaque fois. Vous pouvez poser les grilles sur leurs positions classiques si vous souhaitez plus de flexibilité.
- Les supports télescopiques se retirent facilement du guide pour remise en place ou nettoyage, mais nous recommandons de repositionner vos supports avant cuisson, et de les retirer avant nettoyage lorsque ces supports sont froids pour éviter de vous brûler.

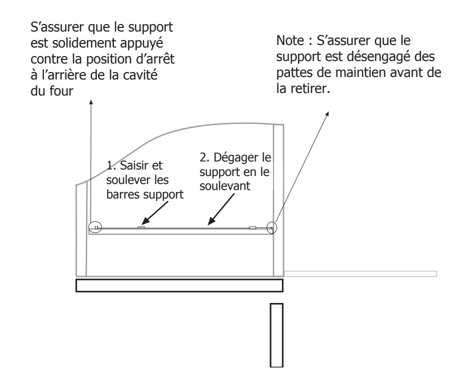
Pour retirer les supports télescopiques

- S'assurer que le support est suffisamment froid pour qu'on puisse le toucher.
- Repousser le support du four au fond de la cavité, jusqu'à ce qu'il atteigne sa position d'arrêt.
- Saisir les barres support en leur milieu, et soulever l'arrière du support pour le dégager de sa position d'arrêt.
- Vous pouvez alors soulever la partie avant du support et la dégager des pattes de maintien.

Pour replacer les supports télescopiques

- S'assurer que les guides du four sont complètement repoussés jusqu'au fond de la cavité.
- Incliner le support et s'assurer que la partie avant du support est contre la position d'arrêt.
- Replacer avec soin le support sur le guide et l'encastrer solidement.
- S'assurer que l'arrière du support est engagé dans les pattes de maintien et le faire glisser d'avant en arrière dans le four pour vérifier qu'il se déplace correctement.

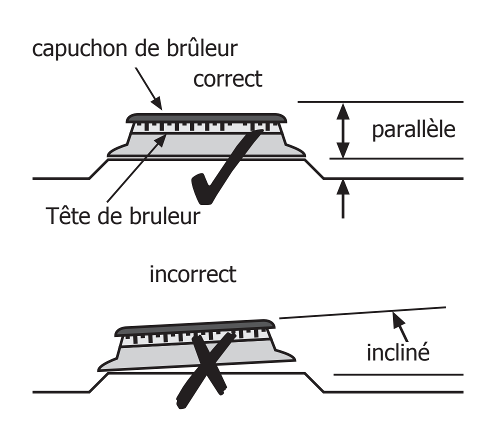




PLAQUE DE CUISSON AU GAZ

Capuchons et têtes des brûleurs

- Les logements de la tête du brûleur par lesquels passent les flammes doivent être débarrassés des résidus.
- Nettoyer avec une brosse en nylon, rincer et sécher soigneusement. Vos brûleurs peuvent présenter des marques de couleur brune, ce sont des dépôts de carbone ou des tâches de graisse que vous pouvez éliminer avec une éponge savonneuse.
- Ne pas mettre les brûleurs au lave-vaisselle ou les faire tremper. L'utilisation de poudres pour lave-vaisselle, de liquides de nettoyage ou de pates caustiques peuvent endommager les brûleurs.
- Les capuchons et les têtes des brûleurs doivent être repositionnés correctement de façon à se tenir en carré sur la table de cuisson comme indiqué. Ceci est particulièrement important pour les modèles en acier inoxydable car si les capuchons ne sont pas remis correctement, cela peut entraîner la décoloration de l'acier inoxydable autour des brûleurs.



Plaque chauffante en fonte ou grille pour casserole (si installé)

- Vérifier que la plaque chauffante est complètement froide et retirer les résidus de nourriture avec un ustensile de cuisine en plastique ou en bois. Rincer dans de l'eau chaude savonneuse et essuyer avec un torchon.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Si vous remarquez de la rouille sur votre plaque ou vos supports, nettoyez simplement dans l'eau chaude savonneuse, puis protégez à nouveau.
- Pour protéger : Chauffer la plaque chauffante pendant 30 secondes à mi-hauteur puis éteindre. Utilisez une quantité minimum d'huile végétale non salée, sur un chiffon sec ou un papier absorbant, et appliquer une fine couche d'huile sur la surface de l'élément. Essuyer l'excès et réchauffer la plaque pendant 1 minute.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION - DUAL FUEL

Avant de commencer : Lire attentivement les instructions. Planifier votre installation vous permettra d'économiser du temps et des efforts.

Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage sont énoncées sur l'étiquette signalétique.

Cet appareil n'est pas branché sur un dispositif d'évacuation de combustion. Il doit être installé et branché en se conformant à la réglementation en cours relative à l'installation. Les conditions concernant la ventilation doivent être scrupuleusement respectées.

Il est dans votre propre intérêt et sécurité de faire installer et réparer tous les appareils au gaz par des personnes compétentes.

En cas de révision de la législation ou des normes depuis la publication de ce livret, utiliser toujours la toute dernière version.

Pour l'installation dans les pays hors Royaume-Uni, l'appareil doit être branché conformément à la législation locale concernant les appareils au gaz et à l'électricité.

Conditions de la ventilation

L'utilisation d'appareils de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. S’assurer que la cuisine est bien ventilée : garder les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installer un dispositif de ventilation motorisé (hotte d’extraction motorisée).

Une utilisation intensive prolongée de l’appareil peut nécessiter une ventilation plus poussée, à savoir l’ouverture d’une fenêtre ou une ventilation plus puissante en augmentant, par exemple, le niveau de la ventilation motorisée si celle-ci est en place.

Cet appareil devra être installé conformément à la réglementation en vigueur et ne devra être utilisé que dans un espace bien ventilé. Lire les instructions avant d’installer ou d’utiliser cet appareil.

Le fait de ne pas installer des appareils correctement présente des dangers et pourrait donner lieu à des poursuites.

Tandis qu'un soin particulier a été apporté pour éliminer les bavures et les bords bruts de cet appareil, faites attention lors de sa manipulation, il est conseillé de porter des gants de protection pendant l'installation.

Déplacement de la cuisinière

Noter que le poids de cet appareil est d'environ 60 kg (non déballé). Faire attention si l'appareil doit être soulevé pendant l'installation, utiliser toujours une méthode de levage appropriée.

Ne pas essayer de déplacer la cuisinière en tirant sur les portes ou les poignées. Ouvrez la porte et attrapez la structure de la cuisinière en prenant garde que la porte ne se referme pas sur vos doigts. Attention de ne pas endommager les revêtements de sol fragiles ou irréguliers en déplaçant l'appareil. Certains revêtements de sol en vinyle ne sont pas adaptés pour manipuler des appareils glissants sans faire des marques ou des dégâts.

ESPACEMENTS & DIMENSIONS

Dimensions de l’appareil

Toutes les dimensions sont nominales – il faut s’attendre à certaines variations. La « profondeur », telle que donnée ci-dessous est comptée jusqu’à l’avant de la porte, à l’exclusion des boutons et des poignées.

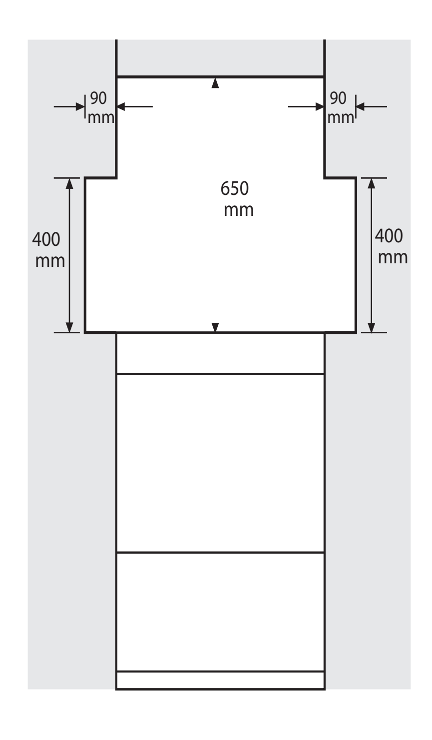
profondeur : 600 mm
largeur : 500/550/600 mm
hauteur – couvercle descendu : 900 - 915 mm
hauteur – couvercle levé : 1430 - 1445 mm

ESPACEMENTS

Aucune étagère ou suspente ou hotte d’aspiration ne devra se trouver à une distance inférieure à 650 mm, mais vérifier par rapport aux recommandations du fabricant de la hotte d’aspiration.

La cuisinière doit avoir un espace latéral au-dessus du niveau de la table de cuisson de 90 mm jusqu'à une hauteur de 400 mm.

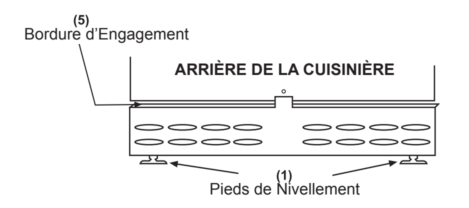
Cette cuisinière doit être placée à l'aplomb des éléments de cuisine inférieurs. Cependant, pour les modèles avec portes à ouverture latérale, nous recommandons de prévoir un espacement latéral de 60 mm entre la cuisinière et tout mur latéral.



NIVELLEMENT DE VOTRE TABLE DE CUISSON

Placer un niveau sur une feuille de cuisson sur une plaque du four.

La cuisinière est équipée de PIEDS DE NIVELLEMENT. Niveler la cuisinière à la hauteur désirée en utilisant les pieds de nivellement à l'avant et à l'arrière de la cuisinière.



ÉQUERRE DE STABILISATION

Si la cuisinière est équipée d'une connexion souple, une équerre de stabilisation devra être fixée afin de s'engager sur l'arrière de la cuisinière.
Il est possible d'acheter une équerre de stabilisation chez votre distributeur local.

Une équerre de stabilisation peut être fixée de la manière suivante :

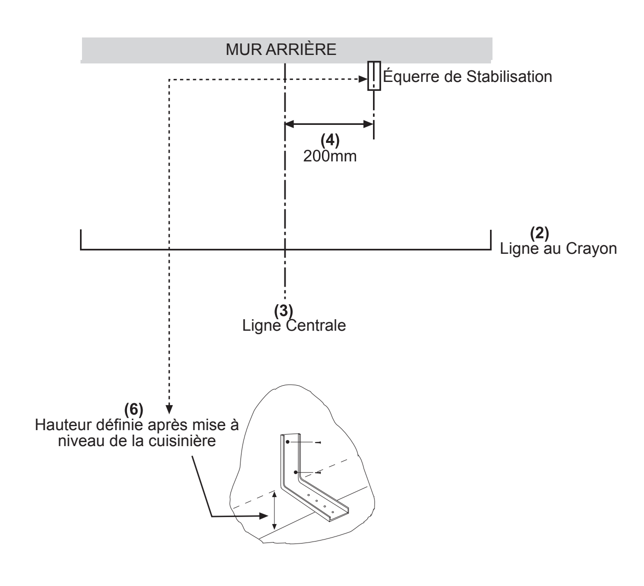
Mettre la cuisinière en position et tracer une LIGNE AU CRAYON le long de la bordure frontale (2).

Marquer le centre de la cuisinière afin de définir une LIGNE CENTRALE (3).

Retirer la cuisinière et faire une marque, sur le mur arrière, à 200 mm à droite de la ligne centrale (4).

Mesurer la distance entre le NIVEAU DU SOL et LA BORDURE D'ENGAGEMENT dans laquelle l'équerre de stabilisation s'insérera et ajouter 2 mm (5).

Transposer cette dimension sur le mur arrière et sécuriser l'équerre sur le mur à cette même hauteur (6) au moyen des deux trous décalés sur le bras de l'équerre.

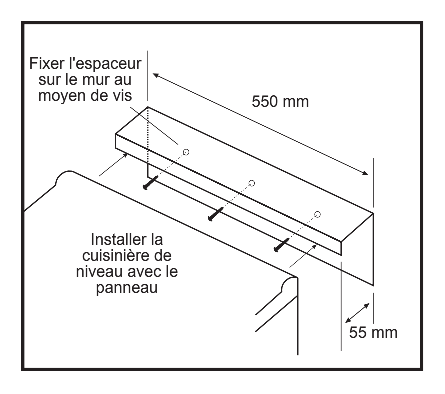


PRODUITS AVEC COUVERCLE EN FONTE (LORSQU'IL EST INSTALLÉ)

Un espacement de 55 mm devra être réservé entre l'arrière de la cuisinière et le mur du fond, afin que le couvercle puisse s'ouvrir complètement. Pour s'assurer que cet espacement sera conservé, le bloc de butée (fourni) devra être monté en suivant les instructions suivantes.

Fixer le bloc de butée sur le mur - en utilisant des vis et des chevilles (non fournies) - et s'assurer qu'il est de niveau avec la plaque de cuisson, ainsi qu'indiqué.

Remarque : La distance d'espacement de 55 mm ne devra pas être diminuée.



BRANCHEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - BORNIER

LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL DEVRA ÊTRE EFFECTUÉ PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE QUI EST MEMBRE D'UNE ASSOCIATION DE PERSONNES COMPÉTENTES.

- L’appareil doit être branché sur un interrupteur assurant la coupure de chacun des pôles avec une séparation minimale de 3 mm entre les contacts
- L'enlèvement du couvercle du bornier à l'arrière de l'appareil permettra d'accéder aux bornes secteur.
- Le branchement devra être réalisé au moyen d'un câble souple adéquat.
- Dénuder d'abord les fils puis faire passer le câble au travers du serre-câble.
- Connecter le câble au bornier puis serrer les vis du serre-câble.
- Replacer le couvercle du bornier.
- Le câble devra être de longueur suffisante pour pouvoir déplacer la cuisinière, mais il ne devra pas être en contact avec le sol afin de ne pas se tordre ou se trouver coincé lorsque la cuisinière est repoussée en arrière.

Veuillez vous assurer que l'utilisateur reçoit cette copie du guide et que l'appareil est en place.

Votre appareil sera équipé du bornier ci-dessous, pour les appareils multi-phases veuillez retirer les barrettes des bornes L1, L2 et L3 seulement. Laisser les barrettes de neutre fixées sur les bornes N4 et N5.

Nous conseillons de faire effectuer les branchements de cette cuisinière par une personne qualifiée, membre d’une association de personnes compétentes, qui respectera les règlementations locales.

- La puissance maximale est spécifiée dans les caractéristiques techniques du manuel ainsi que sur la plaque signalétique de l’appareil.

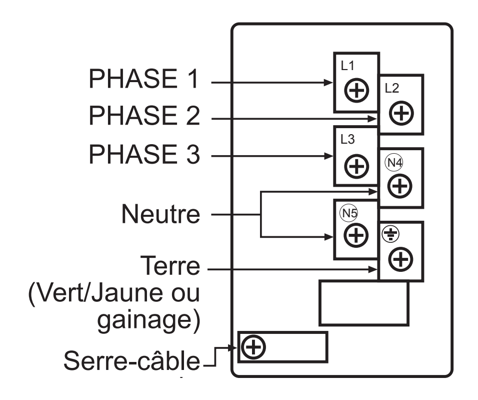
Pour tous types de branchements (triphasé ou monophasé), laisser en place la ou les barrettes de raccordement situées sur les bornes du neutre et sur celles de la terre. Relier ensuite les fils du neutre et de la terre venant du câble d’alimentation aux bornes correspondantes et serrez les vis fermement mais sans trop forcer

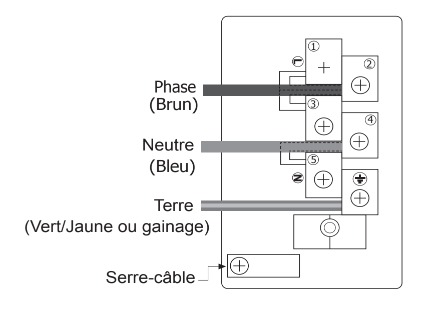
Monophasé : Pour un branchement en monophasé, placer les deux barrettes de raccordement en laiton entre les bornes L1 + L2 et L2 + L3. Relier ensuite le fil de phase de l’alimentation secteur à la borne L2 puis serrer toutes les vis des bornes fermement (sans trop forcer). Voir photo jointe.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION - DUAL FUEL

Triphasé : Pour un branchement en triphasé, retirez les barrettes en laiton des bornes de phase et reliez les 3 fils des 3 phases respectivement à chacune des bornes L1 à L3 correspondantes. Laisser en place les barrettes de neutre et terre.

Votre appareil sera équipé de l'un des borniers ci-dessous, Bloc A, Bloc B, ou Bloc C





RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION AU GAZ

L'entrée de la cuisinière est un trou interne BSP ½" situé dans l'angle arrière droit. Installer le branchement à baïonnette. Celui-ci devra être placé de manière à s'assurer que le tuyau connecteur flexible ne se vrille pas.

En aucune circonstance, le connecteur flexible ne doit entrer en contact avec les tubes en acier verticaux du four à l'arrière de l'appareil.

Utiliser un connecteur flexible d'une longueur de 900 mm à 1125 mm.

Vérifier que toute la classe de tuyauterie correspond à la bonne taille et à la bonne température.

Gaz Naturel – Les connexions flexibles devront être conformes à BS 669. Les parties de l'appareil susceptibles de venir en contact avec un connecteur flexible devront avoir une montée en température inférieure à 70°C.

Après l'installation, vérifier que tous les raccordements sont protégés contre les fuites de gaz.

MISE EN SERVICE

Aération du brûleur

Tous les brûleurs possèdent une aération fixe sans réglage possible.

Brûleur de la table de cuisson

Tourner le bouton de commande vers la position FULL ON, attendre une seconde avant d'appuyer sur le bouton d'allumage ou de tenir une allumette allumée ou un briquet près du brûleur. Maintenir le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Ne pas maintenir le bouton de commande enfoncé plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume dans ce délai, relâcher le bouton et attendre une minute avant d'essayer de rallumer.

Vérifier le fonctionnement des composants électriques, cf ;

Programmateur horaire / Minuterie

Vérifier les fonctions telles qu'elles ont été précédemment décrites dans cette brochure.

Lumière du four & ventilateur de convection

Ouvrir la porte du four principal. Placer le bouton de commande du four principal en position décongélation . Vérifier que la lumière du four et le ventilateur de convection se mettent tous les deux en marche. Remettre le bouton de commande en position ● arrêt.

Ventilateur de refroidissement

Ouvrir la porte du gril. Placer le bouton de commande du gril sur le réglage pleine puissance . Vérifier que le ventilateur de refroidissement fonctionne. Remettre le bouton de commande en position ● arrêt et vérifier que le ventilateur de refroidissement s'arrête immédiatement.

Système de sécurité du couvercle (si installé)

Allumer tous les brûleurs de la table de cuisson y compris le wok. Essayer de fermer le couvercle et s'assurer que le système de sécurité éteint toutes les flammes.

Si vous êtes convaincu que la cuisinière fonctionne correctement, l'arrêter et montrer au client comment l'utiliser. Assurez-vous de demander au client de faire marcher l'horloge (si installée) et les boutons de commande.

Expliquez à l'utilisateur que le système de sécurité du couvercle ne doit pas être utilisé en tant que moyen d'arrêter les brûleurs de la table de cuisson. Les boutons de commande doivent toujours être mis en position arrêt ● après utilisation.

Note- Si la cuisinière ne fonctionne pas correctement, signaler le problème à l'utilisateur et apposer une note d'avertissement sur la cuisinière. Si le problème crée un danger, déconnecter alors la cuisinière. En cas de défaillance, il faudra conseiller à l'utilisateur de contacter le centre local d'assistance du fabricant ou le distributeur.

Avant de quitter les lieux, remettre le manuel au client.

Merci.

DONNÉES TECHNIQUES

PRODUITS COMBUSTIBLES MIXTES

Plaque données - Partie basse du châssis frontal

Type de gaz - Se reporter à l'étiquette signalétique pour obtenir le type de gaz spécifique à votre appareil.

Ne jamais essayer de convertir un appareil, à moins que la plaque signalétique vous y autorise.

Catégorie de gaz - II2E+ 3+

Réglage de la pression

Gaz naturel G20 @ 20 mbar, Gaz Butane G30 @ 28-30mbar / Gaz propane G31 @ 37mbar

Aération - Fixe

Classe d'appareil - Classe 1, autonome

Gril - Électrique

Table - Les brûleurs possèdent des têtes de brûleur et des capuchons qui peuvent être retirés, aux fins de nettoyage. Électrodes dissimulées pour chaque brûleur.

Alimentation / charge électrique

220 - 240V ~ 50Hz

4135 - 4920W

Avertissement : Cet appareil doit être mis à la terre.

Pays de destination:

FR - NL - GB - IR - BE

Gaz	Brûleur	G20 @ 20mbar Nominal Catégorie QN	G25 @ 25mbar Nominal Catégorie QN	Taille de l'injecteur
Gaz naturel	Table - petit Table - moyen Table - wok **Apport maximal de chaleur**	1,0kW 2,0kW 4,0kW **ΣQn 9.00kW**	1,0kW 1.90kW 4.0kW **ΣQn 7.50kW**	77 104 152

Gaz	Brûleur	Nominal Catégorie QN	Taille de l'injecteur
Gaz LP	Table - petit Table - moyen Table - wok **Apport maximal de chaleur**	1,0kW 2,0kW 4,0kW **ΣQn 9.00kW**	50 70 100

Questions Fréquemment Posées (FAQs)

Quelles parties de l'appareil peut-on laver dans un lave-vaisselle ?

- Toutes les pièces émaillées telles que le plateau du gril peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle, de même que les grilles de support et les guides des grilles.

Quelles parties de l'appareil ne doivent PAS être nettoyées dans un lave-vaisselle ?

- Les pièces telles que couronnes et chapeaux des brûleurs, boutons de commande et éléments en acier moulé, ne peuvent pas être nettoyées dans un lave-vaisselle, elles doivent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse et une brosse en nylon lorsqu'elles sont suffisamment froides.

Il y a eu une panne de courant et l'appareil ne fonctionne pas.

- Couper l'alimentation électrique.
- Quand le courant revient, rebrancher l'alimentation électrique et réinitialiser la minuterie/le programmateur en entrant l'heure exacte.

Mon four est un combiné simple four et gril - puis-je utiliser les deux fonctions ensemble ?

- Non. Vous ne pouvez utiliser que l'une ou l'autre.

Pourquoi y-a-t'il de la condensation sur les portes ?

- La condensation est causée par de l'air chaud et humide entrant en contact avec une surface plus froide (cf. la porte du four). Vous ne pouvez pas toujours l'éviter mais vous pouvez la minimiser quand elle se manifeste en procédant de la façon suivante:
- préchauffer le four à forte température avant d'y introduire de la nourriture et couvrir la nourritures que vous faites cuire chaque fois que possible
- Chaque fois que c'est possible, faire cuire les aliments humides à températures élevées.
- Ne pas laisser la nourriture refroidir dans le four.
- La cuisson automatique produit normalement de la condensation quand le four refroidit avec de la nourriture à l'intérieur.

Le ventilateur de refroidissement doit-il continuer de fonctionner lorsque l'appareil a été éteint ?

- Oui. C'est pour s'assurer que vous pourrez toujours toucher les boutons de commande pour faire des réglages de température et pour éteindre votre appareil.

Qu'est-ce qu'un four Multifonction ?

- Un four multifonctions associe une variété de possibilités qui sont décrites en détail au début de ce livret (si installé), il vous procure une plus grande flexibilité quand vous cuisinez.

Le néon sur mon appareil ne cesse de s'éteindre puis de se rallumer - est-ce normal ?

- Oui. Dans la plus part des cas le néon (si installé) subira des cycles marche/arrêt pour indiquer que le four maintient la température que vous avez choisie.

Tous les appareils au gaz sont-ils convertibles du gaz naturel au gaz LP ?

- Non, tous les appareils au gaz ne peuvent pas être convertis. Si la Catégorie II est indiquée sur la plaque signalétique, cela signifie que l'appareil peut être converti et vous devez obtenir un kit de conversion s'il n'a pas été fourni. En cas de doute, contactez l'Assistance Clientèle pour plus de conseils, ne pas essayer de convertir un appareil s'il n'est pas compatible.

Pour l'allumage ne fonctionne pas ?

- Vérifier qu'il y a une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton d'allumage. S'il n'y a pas d'étincelle, vérifier que l'alimentation électrique fonctionne au niveau de la prise. Vérifier que l'alimentation en gaz est allumée.

Appeler l'Assistance Clientèle pour organiser la visite d'un Ingénieur Maintenance si :

- Vous constatez que le four devient plus chaud pour une température particulière – il peut s'avérer nécessaire de remplacer le thermostat.
- Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.

CHANGEMENT DES AMPOULES (si installées)

Avertissement : Il existe un risque d'électrochoc, vérifier toujours que vous avez éteint et débranché votre appareil avant de commencer. Laisser toujours l'appareil refroidir avant de changer l'ampoule.

Tous les appareils n'ont pas le même nombre et type d'ampoules. Avant de remplacer l'ampoule, ouvrir la porte du four et vérifier le type d'ampoule. Puis se reporter au tableau pour vous aider à changer correctement votre ampoule.

Vous pouvez acheter des ampoules dans les magasins conventionnels, penser à emporter l'ampoule usagée.

Se rappeler que les ampoules ne sont pas couvertes par votre garantie.

Nombre d'ampoules	Instructions
1	Retirer les plaques du four. Retirer l'arrière du four en dévissant les 4 vis de sécurité (une dans chaque coin) et enlever (Si installées). Dévisser le capuchon de protection en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirer l'ampoule et remplacer. Replacer le capuchon de protection et l'arrière du four.



Veuillez conserver ce livret pour toute référence ultérieur ou pour une autre personne qui souhaite utiliser l’appareil.

ASSISTANCE CLIENTÈLE

Pays	Adresse de Contact	Données de Contact
France	Glen Dimplex France ZI petite Montagne Sud 12 rue des Cévennes – Lisses 91017 EVRY cedex FRANCE	Numéro Assistance : 01 69 11 11 85 Tél : 00 33 (0)1 69 11 11 91 Fax : 00 33 (0)1 60 86 28 37 direction@glendimplex-france.fr www.glendimplex-france.fr
Hollande/ Belgique	Glen Dimplex Benelux B.V. Nederland/Le Pays Bas Saturnus 8 8448 CC Heerenveen Tel: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl België/Belgique Burgemeester Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke Tel: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be	Productregistratie/ Registration de produit www.gdbservice.com Serviceaanvraag/ Demande de service www.stoves.nl / www.stoves.be zie banner 'service' homepagina voir la banniere 'service' sur notre page d'accueil
Allemagne/ Autriche	Glen Dimplex Deutschland Am Goldenen Feld 18, 95326 Kulmbach. Germany	Tel: +49 (0) 9221 709-0 Fax: +49 (0) 9221 709-233 info@glendimplex.de http://www.glendimplex.de
Pologne	Podegrodzie 302 33-386 Podegrodzie województwo małopolskie	+48 12 357 30 37 www.kuchniestoves.pl biuro@kuchniestove.pl
Israël	CARMEL HEATING LTD MOTA GUR St. A BUILDING PETACH-TIKVAH 49516	Tel : 03-6199877 Fax : 03-6198508 carmel-heating@bezeqint.net Site Internet - www.carmel-heating.co.il Assistance par Carmel heating Téléphone- 03-6199877—line 2